

# Puten-Gulasch mit Kräuter-Knödeln

**Für zwei Personen**

**Für das Puten-Gulasch:**

|                                |                          |                             |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 240 g Puten-Gulasch            | 2 Zwiebeln               | 2 rote Paprikaschoten       |
| 1 grüne Paprikaschote          | 100 g weiße Champignons  | 200 g Dosenmais             |
| $\frac{1}{2}$ rote Chilischote | 500 ml Geflügelfond      | 100 g passierte Tomaten     |
| 1 TL Tomatenketchup            | 1 TL Worcestershiresauce | 3 TL Tomatenmark            |
| 3 Zweige Koriander             | 3 Zweige Thymian         | 2 TL Paprikapulver, edelsüß |
| 2 TL Chilipulver               | 2 TL Pflanzenöl          | Salz, Pfeffer               |

**Für die Kräuterknödel:**

|                        |                         |                          |
|------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 6 Brötchen, vom Vortag | 240 g mittelalter Gouda | 4 TL Butter              |
| 2 Eier                 | 4 EL Mehl               | 2 Bund glatte Petersilie |
| 1 Zwiebel              | Salz, Pfeffer           |                          |

Für das Gulasch zunächst das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver würzen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln, die Paprikaschoten abwaschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Thymian- und die Korianderblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Zwei Teelöffel Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und das Gulasch darin rundherum anbraten. Das Gemüse hinzufügen und für zehn Minuten garen. Anschließend das Tomatenmark einrühren und 100 Milliliter Wasser, den Geflügelfond sowie die passierte Tomaten angießen. Für die Klöße eine Zwiebel häuten und fein würfeln, die Petersilie abwaschen, trockentupfen und fein hacken. Den Gouda und die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Anschließend Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin leicht anschwitzen. - 6 - Ein Ei trennen und das Eiweiß mit einem Ei, den Zwiebelwürfeln, Semmelwürfeln, der Petersilie, Milch, Käse und drei Esslöffeln Mehl vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 20 Minuten lang ziehen lassen. Die Champignons in Scheiben schneiden, die Chilischote entkernen und fein hacken. Dann die Chilischote und den Ketchup in den Topf geben und für fünf Minuten einkochen lassen. Den Mais abtropfen lassen und zusammen mit den Champignons in den Topf geben. Anschließend das Gulasch weitere zehn Minuten köcheln lassen. Aus der Knödelmasse kleine Knödel rollen und in leicht kochendem Salzwasser für neun Minuten garen. Zuletzt das Gulasch mit Paprikapulver, Pfeffer, einigen Spritzern Worcestershiresauce, Thymian und Koriander abschmecken. Das Gulasch mit den Klößchen anrichten und mit Petersilie garnieren.

Manuela Kösters am 12. Januar 2015